



Żywnienie człowieka i ocena żywności

Program kształcenia uwzględnia aspekty żywieniowe, dietetyczne, technologiczne, techniczne oraz ekonomiczne i organizacyjne dotyczące żywienia różnych grup populacyjnych (np. dzieci, osoby starsze, sportowcy). W programie studiów znajdują się m.in. takie przedmioty jak żywnienie człowieka, ocena żywienia, podstawy dietetyki, żywnienie osób starszych, analiza sensoryczna, żywność funkcjonalna i ekologiczna, systemy zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności. Absolwenci posiadają wiedzę i umiejętności dotyczące znaczenia racjonalnego żywienia w zachowaniu zdrowia. Znają metody i sposoby przetwarzania, utrwalania, przechowywania oraz analizy i kontroli jakości produktów spożywczych. Rozumieją zasady funkcjonowania rynku żywności oraz istotę marketingu żywnościowego i zachowań konsumentów. Znajdują zatrudnienie w instytucjach i przedsiębiorstwach zajmujących się żywnieniem człowieka, produkcją i przetwórstwem żywności, placówkach zarządzających jakością i bezpieczeństwem żywności, instytucjach i laboratoriach zajmujących się oceną żywności, a także organizacjach zajmujących się ochroną konsumentów.

przedmioty rekrutacyjne
(jeden do wyboru)
biologia/matematyka/
chemia

Rodzaj studiów	Studia I stopnia	Początek studiów (semestr)	Czas trwania (semestry)	Studia II stopnia	Początek studiów (semestr)	Czas trwania (semestry)
Stacjonarne	✓	zimowy	7	✓	letni	3
Niestacjonarne	✓	zimowy	8	✓	zimowy	3